|  |  |
| --- | --- |
| NodaļaNr.(Aizpilda “Oficiālajā valsts vēstnesī”) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Karaļa Dekrēts Nr. /2019 [datums], ar ko apstiprina maizes kvalitātes standartus |

 Maizi un maizītes regulē ar Eiropas Savienības saskaņotajiem horizontālajiem tiesību aktiem pārtikas jomā un ar karaļa 1984. gada 28. marta Dekrētu Nr. 1137/1984, ar ko apstiprina maizes un maizīšu ražošanas, aprites un tirdzniecības tehniskos un sanitāros noteikumus. Ar šiem standartiem izstrādāja noteikumus, kas iekļauti Spānijas Pārtikas kodeksā, kurš apstiprināts ar 1967. gada 21. septembra Dekrētu Nr. 2484/1967, un kas attiecas uz minētajiem produktiem, kā norādīts XX nodaļas “Milti un to izstrādājumi” 4. iedaļā “Maizes izstrādājumi”.

 Saistībā ar vairākiem tehnisko un sanitāro noteikumu par maizi un maizītēm grozījumiem un šo produktu ražošanas un tirdzniecības nozares tehnisko progresu kopš to publicēšanas, kā arī patēriņa tendenču izmaiņām ierosina iepriekš minētos noteikumus rūpīgi pārskatīt. Tas ietver jaunu produktu, piemēram, no ierauga gatavotas maizes, definīcijas. Neraugoties uz ražošanu saskaņā ar tradicionālām metodēm, ko pašreiz patērētāji augstu vērtē, šie produkti nebija definēti un iekļauti iepriekšējos noteikumos.

 Tajā pašā laikā, ņemot vērā pēdējās desmitgadēs notikušās būtiskās pārmaiņas maizes ēšanas paradumos, bija arī jāpaplašina standarta maizes jēdziens, jo šī maize, ko uzskata par parasto dienišķo maizi, vairs nav tikai maize, kas gatavota no kviešu miltiem, bet arī maize, kas gatavota no citu graudaugu miltiem, ieskaitot rupja maluma miltus. Šajā sakarā standarta maizes definīcija iekļauj vairāk uzturvērtības ziņā pilnvērtīgas maizes. Turklāt saskaņā ar pilnvarām, kas noteiktas 2011. gada 5. jūlija Likuma Nr. 17/2011 par pārtikas nodrošinājumu un uzturu 36. pantā, lai veicinātu veselīgu uzturu no visām valsts pārvaldes iestādēm, standartā ir iekļauts maksimālais sāls satura ierobežojums standarta maizes sastāvā, virzoties uz samazināšanu, ko nozare īsteno saskaņā ar Spānijas Pārtikas nekaitīguma un uztura aģentūras NAOS stratēģiju (uzturs, fiziskā aktivitāte un aptaukošanās novēršana).

 Turklāt apsver, ka noteikumos jāiekļauj maizes amatnieciskā ražošana, definējot to kā procesu, kurā ražošanu galvenokārt veic cilvēks, nevis mehānisms, kā arī produkts netiek ražots lielos daudzumos.

 Ņemot vērā, cik būtiska ir neiepakotas vai pēc patērētāja lūguma iepakotas maizes tirdzniecība, kurai piemēro karaļa 2015. gada 27. februāra Dekrētu Nr. 126/2015, ar ko apstiprina vispārējos standartus saistībā ar tādu pārtikas produktu informāciju, kurus piedāvā pārdošanai galapatērētājiem un ēdināšanas iestādēm bez iepakojuma, kurus iepako tirdzniecības vietā pēc patērētāja lūguma un kurus fasē mazumtirdzniecības uzņēmumu īpašnieki, tiek iekļauti noteikti aspekti, ar ko regulē tirdzniecības vietās notiekošu maizes tirdzniecību. Turklāt saskaņā ar iepriekš minētā Karaļa dekrēta 4. pantu šajā standartā iekļauj arī tos nosaukumus, ko izmanto maizei, ko tirgo šādos uzņēmumos.

Ar ceturto nobeiguma noteikumu 2015. gada 30. jūlija Likumā Nr. 28/2015 par pārtikas kvalitātes aizsardzību pilnvaro valdību apstiprināt pārtikas produktu kvalitātes standartus, lai cita starpā nodrošinātu atbilstību Eiropas Savienības noteikumiem un vienkāršotu, modernizētu un novērtētu esošos standartus, kā arī uzlabotu nozares konkurētspēju, ietverot tehnoloģiskās inovācijas radīto progresu.

 Iepriekš minēto iemeslu dēļ ir ieteicams izstrādāt standartu, ar ko atceļ karaļa 28. marta Dekrētu Nr. 1137/1984, kā arī noteiktu iedaļu saturu Spānijas Pārtikas kodeksā attiecībā uz maizes izstrādājumiem.

 Tādējādi noteikumus par maizi un maizītēm pielāgo pašreizējām tirgus prasībām, novēršot ierobežojumus, kas var radīt neizdevīgu stāvokli Spānijas operatoriem salīdzinājumā ar citu Eiropas Savienības dalībvalstu ražotājiem; turklāt tehnisku iemeslu dēļ ir ieteicams likvidēt maksimālo mitruma ierobežojumu, ļaujot ražot daudzveidīgāku maizi. Šādi garantē vienlīdzīgus konkurences apstākļus operatoru vidū; tādējādi tiek veicināta labāka nozares konkurētspēja, sekmējot inovāciju un jaunu produktu izstrādi, kā arī sniedzot patērētājam atbilstošu informāciju, lai atvieglotu pirkuma izvēli.

 Šis karaļa dekrēts ir izstrādāts, ievērojot procedūru, kas paredzēta Eiropas Parlamenta un Padomes 2015. gada 9. septembra Direktīvā (ES) 2015/1535, ar ko nosaka informācijas sniegšanas kārtību tehnisko noteikumu un Informācijas sabiedrības pakalpojumu noteikumu jomā, un saskaņā ar karaļa 1999. gada 31. jūlija Dekrētu Nr. 1337/1999, ar ko reglamentē informācijas sniegšanu ar informācijas sabiedrības pakalpojumiem saistīto tehnisko standartu un noteikumu jomā. Tam ir piemērota arī paziņošanas procedūra, kas paredzēta 45. pantā Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regulā (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu.

 Šā Karaļa dekrēta saturs atbilst pareiza regulējuma principiem, kas izklāstīti 2015. gada 1. oktobra Likuma Nr. 39/2015 par kopīgu administratīvo procedūru valsts pārvaldē 129. pantā. Tādējādi, pamatojoties uz nepieciešamības un efektivitātes principiem, šo noteikumu pamato nepieciešamība izveidot atbilstošu maizes nozares organizāciju, atceļot Karaļa 28. marta dekrētu Nr. 1137/1984 un pieņemot jaunu kvalitātes standartu, kas ir vispiemērotākais veids tā sasniegšanai. Tāpat ir ņemti vērā efektivitātes un samērīguma principi, nosakot regulu un ierobežojot administratīvo slogu tikai ar to, kas ir absolūti nepieciešams paredzēto mērķu sasniegšanai. Saskaņā ar pārredzamības principu, kā arī atklāto uzklausīšanu šo noteikumu izstrādes laikā notika apspriešanās ar autonomajiem apgabaliem, kā arī ar subjektiem, kas pārstāv attiecīgās nozares un patērētājus. Visbeidzot, Karaļa dekrētā ir ievērots tiesiskās noteiktības princips, saglabājot saskaņotību ar pārējo piemērojamo tiesību sistēmu un paredzot uzņēmējiem nepieciešamos pārejas periodus, lai pielāgotos standartam.

 Pamatojoties uz iepriekš minēto, pēc lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministra un veselības, patērētāju lietu un sociālās drošības ministres ierosinājuma, kā arī saskaņā ar Valsts padomes lēmumu un pēc apspriešanās ar Ministru padomi 2019. gada [datums] sanāksmē

PIEŅEMTS ŠĀDS DEKRĒTS.

1. pants. *Mērķis*

 Šā standarta mērķis ir noteikt maizes ražošanas un tirdzniecības kvalitātes pamatstandartus.

2. pants. *Maizes definīcija*

 Maize (bez cita apzīmējuma) ir produkts, kas rodas, cepot mīklu, kura iegūta no miltu un ūdens maisījuma, ar sāli vai bez tā, raudzējot ar maizes raugu vai ieraugu.

 Turklāt maizes mīklai var pievienot šajā standartā uzskaitītās sastāvdaļas.

3. pants. *Parastās maizes definīcija*

 Tā ir 2. panta pirmajā punktā minētā maize, kas parasti jāizlieto 24 stundas pēc tās izcepšanas, kas ir ražota, izmantojot kviešu miltus vai rupja maluma graudaugu miltus. Tās sastāvā var būt graudaugu klijas.

4. pants. *Parastās maizes nosaukumi*

 Maizītēm cita starpā var būt šādi nosaukumi:

 1. “Pan bredago”, maize ar cietu garozu, Spānijas maize vai “Pan candeal” (baltmaize): maize, kas iegūta ražošanas procesā, kurā obligāti izmantoti rafinēšanas cilindri. Šāda veida maizes garoza ir balta un ar smalkām un vienādām porām.

 No šādas mīklas ražotiem tradicionālajiem veidiem var dod dažādus nosaukumus katram, piemēram, cita starpā “telera”, “lechuguino” un “fabiola”.

 2. “Pan de flama” vai maize ar mīkstu garozu: to iegūst, mīklai pievienojot vairāk ūdens nekā “pan bregado”, un tās ražošanas procesā parasti nav jāīsteno rafinēšanas process ar cilindru palīdzību. Šāda veida maizes garozā, salīdzinot ar “pan bregado”, poras ir formas un izmēra ziņā nevienādākas.

 No šādas mīklas ražotiem tradicionālajiem veidiem var dod dažādus nosaukumus katram, piemēram, cita starpā bagete, “chapata” un “payés”.

 3. Rupja maluma miltu maize: maize, kas ražota no rupja maluma vai pilngraudu miltiem saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

 a) Ja maize ražota tikai no rupja maluma miltiem, to sauc par “100 % rupja maluma miltu maizi” vai par “rupja maluma miltu maizi”. Nosaukumu papildina ar to graudaugu nosaukumu, no kuriem iegūti izmantotie milti.

 b) Tās maizes nosaukumā, kuras ražošanā izmantoti ne tikai rupja maluma milti, ietver norādi “elaborado con harina integral X %” (ražota no X % rupja maluma miltiem), kur “X” ir izmantoto rupja maluma miltu procentuālā daļa. Minēto procentuālo daļu aprēķina attiecībā pret kopējo ražošanā izmantoto miltu apjomu. Nosaukumu papildina ar to graudaugu nosaukumu, no kuriem iegūti izmantotie milti.

 c) Rupja maluma miltu maizes ražošanā var izmantot arī rupja maluma mannas putraimus, pilngraudu putraimus vai veselus graudus, kuru apjomu aprēķina saskaņā ar iepriekš a) un b) apakšpunktā noteiktajām procentuālajām daļām.

 d) “100 % rupja maluma miltu maizes” ražošanā izmantoto ieraugu iegūst no rupja maluma miltiem. Pārējās rupja maluma miltu maizes ražošanai izmantotais ieraugs var būt iegūts no miltiem, kas nav rupja maluma; tādā gadījumā to neņem vērā izmantoto rupja maluma miltu procentuālās daļas aprēķināšanā.

 e) Jēdzienu “integral” (rupja maluma miltu) var aizstāt ar “de grano entero” (pilngraudu).

f) nosaukuma “pan integral” izmantošana maizes marķējumā, kas nav aprakstīts a) apakšpunktā, ir aizliegta.

 4. Maize, kas gatavota no graudaugu miltiem, ir maize, kas izgatavota no graudaugu, kas nav kvieši, miltiem un vajadzības gadījumā no kviešu miltiem.

 a) Maize, kas izgatavota no citu graudaugu miltiem, ir maize, kas izgatavota tikai no to graudaugu miltiem, kas nav kvieši. To sauc par “100 % pan de” (100 % ... maize) vai “pan de” (... maize), kam seko graudauga nosaukums.

 b) Maize, kas izgatavota no divu vai vairāku graudaugu miltiem, ir maize, kas izgatavota no divu vai vairāku graudaugu miltiem, kas var ietvert kviešus.

 To sauc par “pan de” (... maize), kam seko graudauga vai graudaugu nosaukums, kuru uzņēmējs vēlas izcelt, norādot maizes izgatavošanā izmantotos graudaugus. Pēc katras labības nosaukuma norāda miltu procentuālo daudzumu no kopējā maizei pievienotā miltu daudzuma.

5. pants. *Maizītes definīcija*

 Tā ir maize, kas nav iekļauta parastās maizes definīcijā un kam raksturīga kāda no šādām iezīmēm:

 1. Sastāvs:

 a) ir iekļauti spēkā esošajos tiesību aktos noteikti apstrādāti milti;

 b) ir iekļauta jebkura sastāvdaļa saskaņā ar 11. panta 3. punktu.

 2. Ražošana:

 maizes ražošanā ir iekļauta īpaša tehnoloģiska procedūra, kas atšķiras no tām, kuras parasti izmanto parastās maizes ražošanā, piemēram, rīvēšana, cepšana veidnē, īpašā formā vai miltu daļēja plaucēšana u. c.

6. pants. *Maizīšu nosaukumi*

 Maizītēm cita starpā var būt šādi nosaukumi:

 1. Maize, kas gatavota no graudaugu miltiem un citiem miltiem, ir 4. panta 4. punktā minētā maize, kurai pievienotas dažādu tādu augu sugu ēdamas sēklas, kas nepieder pie stiebrzāļu vai pākšaugu dzimtas un nav eļļas augu sēklas, piemēram, amarants, kvinoja, griķi vai parastie griķi.

 Tos sauc par “pan de” (... maizi), kam seko to graudaugu vai sēklu nosaukums, kurus uzņēmējs vēlas izcelt kā maizes izgatavošanā izmantotos graudaugus vai sēklas. Pēc katra graudauga vai sēklu nosaukuma norāda miltu procentuālo daudzumu no maizei pievienotā kopējā miltu daudzuma.

 2. Daudzgraudu maizi cep no trīs vai vairāku veidu miltiem, no kuriem vismaz divi ir iegūti no graudaugiem. Katrs no trim galvenajiem miltiem veido vismaz 10 %, un graudaugu milti nedrīkst veidot mazāk par 30 % no kopējā miltu maisījuma.

 Maizes izgatavošanā var izmantot arī mannas putraimus, putraimus vai veselus graudus, un to saturu nosaka, izmantojot iepriekš minētās īpatsvara vērtības.

 Nosaukums ir “daudzgraudu maize”, vai arī nosaukumā tiek ietverts jēdziens “daudzgraudu”.

 3. Vīnes maizīte, “pan de nieve” vai “pan bombón”: maize, kas ražota no mīkstas kviešu miltu mīklas, kuras sastāvdaļu vidū papildus pamata sastāvdaļām var būt viena vai vairākas no šādām sastāvdaļām: cukurs, piens, tauki vai eļļa.

 4. Grauzdiņi: maize, kas pēc cepšanas tiek sagriezta šķēlēs, grauzdēta un iepakota.

 5. Sausiņi: maize, kas pēc cepšanas veidnēs ar vāku tiek sagriezta šķēlēs, grauzdēta un iepakota.

 6. Maizes standziņas (“colines”), “regañás” vai “picos”: šauras formas maizes gabali ar sausu, lūstošu un kraukšķīgu garozu. Tos ražo no maizes mīklas, kas satur taukus vai eļļu un ko parasti sagriež pēc sarullēšanas, raudzē un cep.

 Tiem var būt dažādas formas un veidi, dažādi nosaukumi, kas veltīti tradīcijām.

 7. Veidnē cepta maize (“pan de molde”): maize, kuru cep veidnē.

 8. Rīvmaize: produkts, ko iegūst, maizi rūpnieciski sasmalcinot. Aizliegts to ražot no maizes pārpalikumiem, kas iegūti ēdināšanas iestādēs.

 9. Citu veidu maizītes: turpmāk minētās maizītes, kurām pievienotas papildu sastāvdaļas, kurām ir īpaša forma vai ražošanas procedūra: “pan bizcochado”, “pan dulce”, “pan de frutas”, “palillos”, “bastones”, “pan ácimo”, “pan pita”, “tortilla de (ievieto graudauga vai graudaugu nosaukumu)” u. c.

7. pants. *Nepabeigto ražojumu definīcija*

 Tie ir produkti, kas iegūti, pārtraucot iepriekšējos pantos definēto maizes ražošanas procesu pirms gatava izstrādājuma iegūšanas.

Tos iedala šādi:

 1. Iepriekš sagatavota maize: 2., 3. un 5. pantā definētā mīkla, kuras cepšana ir pārtraukta pirms gatavā izstrādājuma iegūšanas un kura pēc tam sasaldēta vai apstrādāta citā apstiprinātā veidā ar mērķi to saglabāt.

 2. Sasaldēta mīkla: 2., 3. un 5. pantā definētā mīkla, kura ir vai nav raudzēta, no kuras ir vai nav izveidota attiecīgā forma un kura pēc tam ir sasaldēta.

 3. Citi nepabeigti mīklas ražojumi: 2., 3. un 5. pantā definētā mīkla, kura ir vai nav raudzēta, no kuras ir vai nav izveidota attiecīgā forma un kura pēc tam tiek saglabāta apstiprinātā veidā, to nesasaldējot, tā, lai attiecīgi kavētu rūgšanas procesu.

8. pants. *Ierauga kultūras definīcija*

 Tā ir aktīva mīkla, kuru veido kviešu vai cita graudauga milti vai to maisījums un ūdens, kurai pievieno vai nepievieno sāli un kuru spontāni raudzē skābas vides nodrošināšanai ar mērķi garantēt maizes mīklas rūgšanu. Ierauga mikroflora ir skāba, un to galvenokārt veido pienskābes baktērijas un savvaļas raugs.

 Turklāt tas var būt atūdeņots, ja, tam pievienojot ūdeni, tajā ir dzīvas pienskābes baktērijas un raugs, kas nodrošina maizes mīklas rūgšanu.

9. pants. *Neaktīva ierauga definīcija*

 Tas ir ieraugs, kurā mikroorganismi ir fizioloģiski neaktīvā stāvoklī, jo tas ir izžāvēts, pasterizēts vai līdzvērtīgi apstrādāts, taču saglabā organoleptiskās īpašības, kas uzlabo gatavo izstrādājumu kvalitāti.

10. pants. *Maizes amatnieciskā ražošana*

 Maize uzskatāma par amatnieciski ražotu, ja tā atbilst tiesību aktiem, kas piemērojami amatniecības jomā, un kopumā atbilst šādiem nosacījumiem:

 a) tā ir ražota atbilstīgi šim karaļa dekrētam;

 b) ražošanas procesu galvenokārt īsteno cilvēks, nevis mehānisms;

 c) raudzēšanu īsteno attiecībā uz mīklu kopumā, izņemot mīklu, kas ir rafinēta, izmantojot cilindrus. Kopējā mīklas apjoma raudzēšanu veic nekavējoties pēc mīcīšanas un pirms mīklas sadalīšanas;

 d) nenotiek ražošana lielos daudzumos. Sadalīšanu klaipos daļēji vai pilnībā veic tā, lai iegūtu individualizētus gatavos izstrādājumus;

 e) ražošanu veic maizes cepēja meistara vai apstiprināta maizes cepēja vadībā vai arī amatnieks ar pierādītām zināšanām vai pieredzi.

11. pants. *Izejvielas un citas sastāvdaļas*

 Visas izejvielas, sastāvdaļas un piedevas, ko izmanto kā sastāvdaļas maizes ražošanā, atbilst piemērojamajiem noteikumiem.

 1. Pamata izejvielas: milti, ūdens, maizes raugs vai ieraugs un sāls.

 2. Citas standarta maizes sastāvdaļas:

 a) klijas;

 b) mannas putraimi, putraimi un veseli graudi (tikai pilngraudu maizē);

 c) maksimālajam sāls saturam, kas atļauts standarta maizē kā galaproduktā, jābūt 1,31 gramiem uz 100 gramiem maizes (13,1 g sāls uz kilogramu maizes vai attiecīgi 0,52 g nātrija uz 100 g maizes), ja to aprēķina, nosakot hlorīdus, vai 1,66 gramiem sāls uz 100 gramiem maizes (16,6 g sāls uz kilogramu maizes vai attiecīgi 0,66 g nātrija uz 100 g maizes), ja to aprēķina, nosakot kopējo nātrija daudzumu.

 3. Maizīšu sastāvdaļas: papildus standarta maizes sastāvdaļām mīklai var pievienot šādas sastāvdaļas (saraksts ir papildināms):

 a) sauss vai mitrs kviešu lipeklis,

 b) pilnpiens, piena koncentrāts, kondensēts piens, piena pulveris, pilnīgs vai daļējs vājpiens vai sausās sūkalas,

 c) olas un olu produkti,

 d) graudu vai sēklu, kas iegūtas no augiem, kas nav graudaugi, milti,

 e) iesala milti vai iesala ekstrakts, uzturā lietojamais cukurs un medus,

 f) uzturā lietojamie tauki un eļļas,

 g) kakao, garšvielas, garšas piedevas un sēklas,

 h) rozīnes, augļi vai citi augi, kas pagatavoti vai kam pievienotas garšvielas.

 4. Piedevas tādā stāvoklī un devā, kas apstiprināta spēkā esošajos tiesību aktos.

12. pants. *Maizes palīgvielas*

 Atļauts izmantot šādas palīgvielas:

 a) pretsalipes vielas: uzturā lietojamas eļļas, bišu vasks vai citas palīgvielas, kas apstiprinātas spēkā esošajos tiesību aktos un tiek lietotas nepieciešamajā minimālajā apjomā, lai izņemtu produktu no veidnēm, šķīvjiem un maizes ražošanas iekārtām;

 b) fermenti: amilolītiskie fermenti (amilāze), proteāze, glikozidāze un pentosanāze vai citi fermenti, kas apstiprināti spēkā esošajos tiesību aktos un tiek lietoti nepieciešamajās minimālajās devās, lai iegūtu vēlamo efektu.

13. pants. *Obligātā pārtikas produktu informācija*

 Neskarot Eiropas Savienības un valsts tiesībās noteikto par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājam, šajā standartā ietverto produktu tirdzniecības nosaukums atbilst 4. un 6. pantā norādītajam, izņemot gadījumus, kad piemēro Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

 Attiecīgā gadījumā 6. pantā minētos nosaukumus var savstarpēji apvienot.

 Sastāvdaļu norādīšanu un apzīmēšanu regulē saskaņā ar Eiropas Savienības un valsts tiesībām par minēto informāciju; rafinētu augu eļļu un tauku gadījumā paredz norādīt konkrēto augu izcelsmi.

14. pants. *Brīvprātīgi sniegta pārtikas produktu informācija*

 1. Jēdziena “integral” izmantošanu rupja maluma miltu maizei un izmantoto 4. panta 4. punktā un 6. panta 1. punktā minēto graudaugu un sēklu nosaukumus ārpus nosaukuma un sastāvdaļu saraksta nosaka saskaņā ar turpmāk minēto:

 a) pilngraudu maizēm, kas izgatavotas tikai no pilngraudu miltiem, un 4. panta 4. punktā minētajām maizēm, kas izgatavotas no viena graudauga, var izmantot attiecīgi jēdzienu “integral” un labības nosaukumu, nenorādot izmantoto miltu procentuālo daudzumu.

 b) pilngraudu maizēm, kas izgatavotas no miltiem, kuri nav tikai pilngraudu milti, un maizēm, kas minētas 4. panta 4. punktā un 6. panta 1. punktā un kas izgatavotas no graudaugu miltiem vai citām sēklām, var izmantot attiecīgi terminu “integral” un izmantoto graudaugu vai sēklu nosaukumus ar nosacījumu, ka tiem tādā pašā izmērā, biezumā, krāsā un fontā ir norādīts izmantoto miltu procentuālais daudzums.

 Iepriekš a) un b) apakšpunktā minēto terminu burtu lielumam jābūt x augstumā, kas atbilst vismaz 75 % no produkta nosaukuma augstuma un nav mazāks par minimālo izmēru, kas noteikts 13. panta 2. punktā Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regulā (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un ar ko groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un atceļ Komisijas Direktīvu 87/250/EEK, Padomes Direktīvu 90/496/EEK, Komisijas Direktīvu 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2000/13/EK, Komisijas Direktīvas 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulu (EK) Nr. 608/2004 (Dokuments attiecas uz EEZ).

 Jēdzienu “rupja maluma miltu” var aizstāt ar “pilngraudu”.

 2. Maize, kuru ražo, iekļaujot kādu no 11. panta 3. punktā paredzētajām sastāvdaļām, var ietvert nosaukumu kopā ar saikli “ar”, šīs sastāvdaļas vai šo sastāvdaļu nosaukumu un tās/to procentuālo daļu.

 3. Tādas maizes nosaukumā, kas ražota saskaņā ar 10. pantā definēto amatnieciskās ražošanas metodi, var iekļaut frāzi “amatnieciski ražota”.

 4. Ja maizes ražošanas process ietver raugu un mīklas raudzēšanu pēc mīcīšanas un pirms cepšanas temperatūrā, kas pārsniedz 4  C, un vismaz astoņas stundas, nosaukumā var iekļaut norādi “ilgstoši raudzēta”.

 5. Uz maizes, kas pagatavota, iekļaujot 8. pantā definēto ierauga daļu 5 % vai vairāk no miltu kopējā svara gatavajā mīklā, un bez piedevām, var norādīt tekstu “izgatavots no mīklas ierauga”, ja ir izpildīti šādi nosacījumi:

 a) ieraugam, kas izgatavots, lai nodrošinātu maizes mīklas fermentāciju, pirms tā iekļaušanas jābūt ar pH, kas mazāks par 4,2, un kopējam titrējamam skābumam jābūt lielākam par 6, kas izteikts kā NaOH 0,1 M mililitros, kas vajadzīgs 10 g ierauga ar pH 8,5 iegūšanai;

 b) maizes mīklai pirms cepšanas un maizei pēc tās cepšanas pH ir mazāks par 4,8,

 Norādītie pH indeksi ir tikai ieraugā esošās mikrofloras bioloģiskās skābināšanas darbības rezultāts.

 Maizes raugu var iekļaut pēdējā mīcīšanas fāzē ar maksimālo devu 0,2 % no mīklas kopējā miltu svara.

 6. Norādi “malkas krāsnī cepta maize” var izmantot tikai attiecībā uz maizi, kas pilnībā cepta malkas krāsnī.

15. pants. *Tirdzniecības vietā notiekoša maizes tirdzniecība*

 1. Parasto maizi var pārdot tikai 24 stundu laikā pēc tās izcepšanas. Tirdzniecību pēc šā laika atļauj tikai izņēmuma gadījumos, ja šāda veida maizi tirdzniecības vietā pienācīgi nošķir un skaidri norāda, ka tā izcepta pirms vairāk nekā 24 stundām, vitrīnās un plauktos, kur atrodas maize, izvietojot zīmes, kā arī vienlaikus mutiski informē patērētāju par šo apstākli.

 Ir aizliegts glabāt tādu parasto maizi, kas izcepta pirms vairāk nekā 24 stundām, tajos pašos plauktos, kur atrodas parastā maize, kas izcepta pirms mazāk nekā 24 stundām.

 2. Pārtikas produktu informāciju, kas paredzēta 4. panta 1. punktā karaļa 27. februāra Dekrētā Nr. 126/2015, ar ko pieņem vispārējos standartus saistībā ar tādu pārtikas produktu informāciju, kurus piedāvā pārdošanai bez iesaiņojuma galapatērētājiem un ēdināšanas iestādēm, kurus iesaiņo tirdzniecības vietās pēc pircēja lūguma un kuru iesaiņošanu veic mazumtirdzniecības uzņēmumu īpašnieki, papildina ar norādi par klaipa svaru.

 Šo norādi iekļauj etiķetē vai zīmē, kas aprakstīta minētā vispārējā standarta 6. pantā.

Pirmais papildu noteikums. *Vienotā tirgus klauzula.*

 Tiek uzskatīts, ka preces, kuras likumīgi tirgo citā Eiropas Savienības dalībvalstī vai Turcijā vai kuru izcelsmes valsts ir EBTA dalībvalsts un kuras tiek likumīgi tirgotas EBTA dalībvalstī, kas ir EEZ līguma līgumslēdzēja puse, atbilst šiem noteikumiem. Šo Karaļa dekrētu īsteno saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 9. jūlija Regulu (EK) Nr. 764/2008, ar ko nosaka procedūras, lai dažus valstu tehniskos noteikumus piemērotu citā dalībvalstī likumīgi tirgotiem produktiem, un ar ko atceļ Lēmumu Nr. 3052/95/EK.

Otrais papildu noteikums. *Valsts izdevumi nepieaug.*

 Ar šajā standartā iekļautajiem pasākumiem nevar nodrošināt dotāciju, kompensāciju vai citu ar darbiniekiem saistītu izdevumu pieaugumu.

Vienīgais pārejas noteikums. *Vienīgais pārejas noteikums. Produktu krājumu tirdzniecība*

Produktus, uz kuriem attiecas šis kvalitātes standarts un kas ražoti pirms šā karaļa dekrēta stāšanās spēkā, un kas neatbilst tā prasībām, ir atļauts pārdot, līdz beidzas to krājumi, ieskaitot marķētās etiķetes un iepakojumus, kas iegūti iepriekš, ar nosacījumu, ka tie atbilst prasībām pirms dekrēta stāšanās spēkā.

Otrais pārejas noteikums. *Maksimālais sāls saturs.*

 Maksimālais sāls satura ierobežojums, kas noteikts 11. panta 2. punktā, ir obligāts no 2022. gada 1. aprīļa.

Vienīgais atcelšanas noteikums. *Atceltie tiesību akti*

 Tiek atcelts karaļa 1984. gada 28. novembra Dekrēts Nr. 1137/1984, ar ko apstiprina maizes un maizīšu ražošanas, aprites un tirdzniecības tehniskos un sanitāros noteikumus, un karaļa 1967. gada 21. septembra Dekrēta Nr. 2484/1967, ar ko pieņem Spānijas Pārtikas kodeksu, XX nodaļas 4. iedaļas 3.20.36.–3.20.45. punkts.

Pirmais nobeiguma noteikums. *Kompetence*

 Šis karaļa dekrēts ir pieņemts saskaņā ar Spānijas Konstitūcijas 149. panta 1. punkta 13.ª un 16.ª apakšpunktu, kur valstij ir noteikta ekskluzīva kompetence attiecīgi saimnieciskās darbības vispārīgās plānošanas pamatjautājumos un koordinācijas jautājumos un veselības pamatjautājumos un vispārīgās koordinācijas jautājumos.

Otrais nobeiguma noteikums. *Īstenošanas iestāde*

 Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrs un veselības, patērētāju lietu un sociālās labklājības ministre katrs savas attiecīgās kompetences ietvaros var izstrādāt noteikumus, kas vajadzīgi, lai īstenotu šā Karaļa dekrēta noteikumus un vajadzības gadījumā pēc nepieciešamības atjauninātu kvalitātes standartu, lai panāktu tā satura atbilstību Eiropas Savienības standartiem.

Trešais nobeiguma noteikums. *Stāšanās spēkā*

 Šis karaļa dekrēts stājas spēkā 2019. gada 1. jūlijā.

JĀIESNIEDZ MINISTRU PADOMEI

Madride, 2019. gada

LAUKSAIMNIECĪBAS, ZIVSAIMNIECĪBAS, PĀRTIKAS UN VIDES MINISTRE

VESELĪBAS, PATĒRĒTĀJU LIETU UN SOCIĀLĀS LABKLĀJĪBAS MINISTRE

 Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces